

Projektdokumentation Kebab+

Kurzbeschreibung/Einleitung

Das Projekt „Züri-Isst“, lanciert von der Stadt Zürich und der Mercator Stiftung Schweiz, lud dazu ein, im September 2015 einen Erlebnismonat zum Thema der nachhaltigen Ernährung umzusetzen. Dabei setzten sie auf die Zusammenarbeit verschiedener Partnerorganisationen.

Die OJA Kreis 9 & Hard hat entschieden als Player teilzunehmen und sich in diesem Jahr mit Jugendlichen dem Thema Nachhaltigkeit annehmen. Der Begriff Nachhaltigkeit ist für viele Jugendlichen sehr schwer nachvollziehbar. Besonders bei Gesprächen mit Jugendlichen hat sich dies herausgestellt. In vielen Lebensmittelbranchen, vom Grosskonzern bis zum lokalen Biohandel ist die Rede von Nachhaltigkeit. Doch bei den Jugendlichen hat der Begriff bis jetzt noch wenig Bedeutung. Die OJA möchte diesem Unverständnis entgegenwirken. Gemeinsam mit KochschullehrerInnen suchten wir nach Kooperationsmöglichkeiten, wobei sich herausstellte, dass den Fachkräften oft die Ressourcen fehlen, um den Jugendlichen die Nachhaltigkeit beim Kochen näher bringen zu können. Aus diesem Grund entschied sich die OJA Kreis 9 & Hard, ein Projekt mit einer Schulklasse zu realisieren. Dieses Projekt ist in vier Phasen unterteilbar.

Phase 1:

Menüauswahl in der Schulklasse

Im April 2015 besuchte die OJA Kreis 9 & Hard erstmals eine Kochschulklasse im Rahmen des Kochschulunterrichts. Die Jugendlichen erzählten uns, was sie gerne essen. Anschliessend wurden zwei Liebessessen als Sieger gekürt. Diese beiden Menus würden dann voraussichtlich am Bullingerplatzfest an einem Marktstand verkauft werden. Davon abhängig war natürlich, dass wir eine freiwillige Arbeitsgruppe finden würden, die überhaupt Lust hat, dies in Angriff zu nehmen.

Sensibilisierung des Themas Nachhaltigkeit

Gemeinsam mit den Jugendlichen schauten wir Ausschnitte aus den Filmen „Unser tägliches Brot“ und „We feed the World“. In anschliessenden Diskussionen fanden wir gemeinsam Antworten auf die gestellten Fragen. An verschiedenen Donnerstagen besuchten wir gemeinsam verschiedene Läden, schlenderten durch die Regale, interviewten Kunden, kauften verschiedene zVieris ein, um herauszufinden, worauf es ankommt und wer wie viel über Nachhaltigkeit weiss.

Besuch anderer Orte

Da wir als Jugendarbeiter von der OJA Kreis 9 & Hard weder Köche noch Nachhaltigkeitsexperten sind, haben wir beschlossen, uns externe Expertenmeinungen einzuholen. Dazu haben wir gemeinsam mit den Jugendlichen verschiedene Orte besucht. Wir waren in dem Verteiler der Migros Zürich und lernten dort mehr über die Lagerung und die Menge von Esswaren, die wir wöchentlich verschlingen. Die Jugendlichen hatten auch einen Einblick in verschiedenste Berufe die in der Migros ausgeführt werden. Ebenso statteten wir dem Bachsermärt einen Besuch ab, wo wir mehr über die verschiedenen Labels und Transportwege lernten. Auch besuchten wir die BioRampe in Altstetten, wo wir mehr über den täglichen Foodwaste erfuhren.

Quartiergarten und Pflanzenbeet vor Jugendläden

Meist nach den externen Besuchen kamen wir noch im Quartiergarten vorbei wo wir in Kooperation mit dem Quartiergarten Hard ein Langbeet zur Verfügung haben. Denn schon bei der Auswahl der Menüs im April haben sich die Jugendlichen überlegt was man davon selber anpflanzen könnte. Gemeinsam mit ihnen haben wir verschiedene Gemüsesamen und

–setzlinge eingekauft und diese dann angepflanzt. Ein leerstehendes, einbetoniertes Feld vor unserem Jugendladen liessen wir von der Stadtgärtnerei Zürich mit frischer Erde füllen und anschliessend auch mit Pflanzen bewachsen. Bald schon wucherten die Pflanzen buchstäblich aus der Erde – nicht nur Gemüse, so dass es nicht mehr reichte nur einmal die Woche zu giessen. Bereits vor den Sommerferien musste also eine freiwillige Gruppe von Jugendlichen die Verantwortung für das Pflanzengiessen, -ernten und jäten übernehmen. Kurz vor den Sommerferien konnte bereits ein Grosses Pizzaessen verantsaltet werden, bei dem wir teilweise Essen aus dem Garten verwenden konnten.

Phase 2:

Bildung einer Arbeitsgruppe

Bereits als es darum ging, die Verantwortung für das Pflanzengiessen zu übernehmen kristallisierten sich einige Jugendliche heraus, welche auch Lust hatten am Bullingerplatzfest Essen zu verkaufen. Als wir schliesslich eine erste Sitzung für alle interessierten Jugendlichen veranstalteten kamen vier aus der Klasse. Als erstes gaben sie sich den Crew Namen: Richi Deluxe. Edona, Sarankan, Daniela und Sharu suchten sich alle je verschiedene Verantwortlichkeiten in denen sie weiterarbeiten wollten.

erarbeiten der Menus

Zwar haben wir im April gemeinsam mit der Klasse schon die Menüs bestimmt, jedoch fehlten uns noch die genauen Rezepte dazu. Die Jugendlichen bestimmten gemeinsam mit der Hilfe von Sarah Kleiber die selbst einen Foodtruck betreibt, welche Zutaten der Burger haben sollte.

Infrastruktur

Edona, die das Ressort Infrastruktur hatte, wählte die Pommestüten, kaufte Kochhüte und machte die Essensbestellung – alles fast alleine.

Werbung

Daniela und Saranken die beide das Ressort der Werbung gewählt hatten, haben erstmal eine Liste der verschiedenen Medien gemacht die sie überhaupt herstellen wollten: Flyer, Stempel, Plakat, Preisschilder. Klar war jedoch auch allen, das erst ein Logo her muss. So hat Daniela mit unserer Hilfe selber ein Logo gestaltet. Parallel dazu musste einiges an Öffentlichkeitsarbeit getan werden. Via Facebook, Instagram und Zeitung wurde unser Projekt publik gemacht.

Phase 3:

Vorbereitung Bullingerplatzfest,

Sarankan übernahm die Verantwortung für das Erstellen der Arbeitspläne, was sich als sehr Aufwändig herausstellte. Um die 20 Jugendliche hatten Lust bei uns mitzumachen und halfen tatkräftig mit. **Denn nun** ging es darum, fleissig Brot zu backen und die leckeren Burger zu braten! Yummie! Fleissig zermantschten wir kiloweise Kichererbsen. Weinten uns die Augen aus, bei soo vielen Zwiebeln! Bis um 21:30 Uhr packen alle Jugendlichen in 2 Stündigen Schichten, fleissig mit an und Kochen in der Schulküche. „Für Schuel wür ich nie freiwillig länger bliibe, aber koche macht mega Spass“ hörte man die Jugendlichen miteinander schwatzen.

Verkauf der Döner

Die Arbeitspläne fürs Wochenende sind endlich fertig! Die Richi Deluxe Crew wird langsam nervös. Nicht mehr lange und es geht los. An zwei Tagen verkaufen wir nun Döner und

Burger. Obwohl das Fest noch nicht begonnen hat, kommen bereits erste Passanten und betrachten neugierig den Foodtruck und bekunden ihren Hunger und fragen, ob es schon Essen gäbe. Als es dann endlich 5 Uhr ist, fängt der Ansturm an. Bis 21:00 Uhr verkaufen wir durchgehend unsere Spezialitäten und die Besucher sind begeistert! Ebenso die Jugendlichen. Alle sind hochkonzentriert und sind fast nicht zur Pause zu überreden. Bereits um 21:00 Uhr sind wir ausverkauft! Jetzt gibt's nur noch Pommes. Niemals hätten wir gedacht, dass wir so viel verkaufen. Am Sonntagabend sind wir alle müde und auch ein bisschen traurig, dass es schon vorbei ist.

Phase 4:

Auswertung

Diese Sitzung wird nächsten Mittwoch stattfinden.

Weiteres Vorgehen mit dem Geld

Bereits vor dem Fest gab es verschiedene Ideen, was mit dem Gewinn des Festes gemacht werden könnte. Eine Jugendliche hatte die Idee, einen Teil des Geldes an ein Projekt für andere Jugendliche zu spenden. Doch dies wird nächste Woche entschieden.

Angebote für weitere Feste

Schon während des Verkaufs der Döner und Hamburger wurden Ideen gebildet, zur Weiterentwicklung der Idee. Einerseits entstand die Vorstellung, an einem Weihnachtsmarkt leckere Suppen und French Fries zu verkaufen. Andererseits gab es auch bereits eine Anfrage für ein Quartierfest im folgenden Jahr. Die Richi Deluxe Crew wird sich auf jeden Fall etwas einfallen lassen und freut sich auf eine weitere, erfolgreiche Zusammenarbeit.